

Einbaubackofen HBL78B7.1, HBR78B7.1

BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

de Inhaltsverzeichnis

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter
Tel.: 01805 304050 (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

- Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Brandgefahr!

- Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Selbstreinigung

Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden. Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.
- Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Backofendichtung: Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- Backofentür als Sitzfläche: Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Nicht an die Backofentür hängen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Ihr neuer Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Tasten

Unter den einzelnen Tasten liegen Sensoren. Sie müssen nicht fest drücken. Berühren Sie nur das jeweilige Symbol.

Symbol	Funktion der Taste
	Heizart anwählen
	Programmautomatik anwählen
	Selbstreinigung anwählen
	eine Zeile nach unten gehen
	eine Zeile nach oben gehen
	lang drücken = Memory anwählen kurz drücken = Memory starten
	Schnellaufheizung einstellen
	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
	Backofenlampe aus- und einschalten
	kurz drücken = Informationen abfragen lang drücken = Menü Grundeinstellungen öffnen und schließen
	Kindersicherung aktivieren/deaktivieren
	Backofen ein- und ausschalten
	kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen

Drehwähler

Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler.

Display

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

- Überschrift, erscheint nur vor dem Start
- Einstellbereich
- Statuszeile

Überschrift
In der obersten Zeile wird die ausgewählte Funktion angezeigt, z. B. Heizarten, Programme, Zeitfunktionen usw.. Rechts daneben zeigen Pfeile in welche Richtung Sie mit den Tasten und navigieren können. Nach dem Start wird die Überschrift ausgeblendet.

Einstellbereich
Im Einstellbereich erscheinen vorgeschlagene Werte, die Sie verändern können. Mit den Navigationstasten und wechseln Sie von einer Zeile in die andere. Die Zeile, in der Sie sich gerade befinden wird durch Klammern links und rechts gekennzeichnet. Den Wert in der Klammer können Sie mit dem Drehwähler verändern.

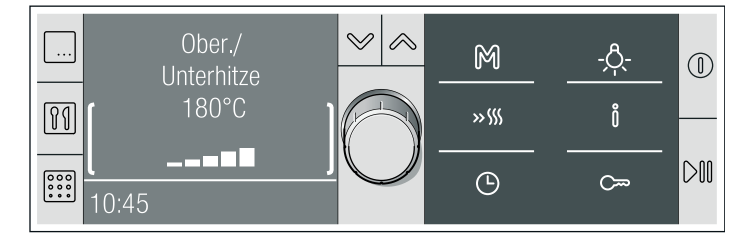
Statuszeile
Die Statuszeile befindet sich unten im Display. Sie zeigt die aktuelle Uhrzeit, ablaufende Zeitfunktionen oder die eingestellte Kindersicherung an. Vor dem Start erhalten Sie, je nach Einstellung, kurze Hinweistexte.

Temperaturkontrolle

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme im Garraum an.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht.



Bei den Grill- und Reinigungsstufen erscheinen die Balken nicht.

Während des Aufheizens können Sie mit Taste die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen. Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Restwärme

Nach dem Ausschalten zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Sind alle Balken gefüllt, hat der Garraum eine Temperatur von ca. 300 °C. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Bei eingestellten Temperaturen bis 60 °C und bei der Selbstreinigung schaltet die Lampe aus. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Wenn Sie die Backofentür öffnen, schaltet sich die Lampe ein.

Mit der Taste können Sie die Lampe aus- und einschalten.

Kühlgebläse

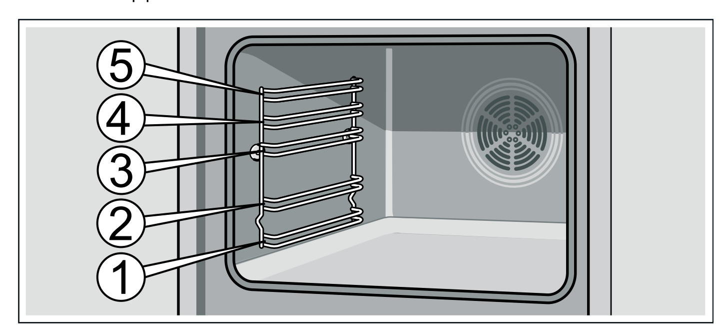
Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Zubehör

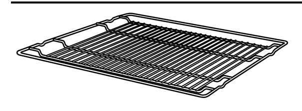
Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



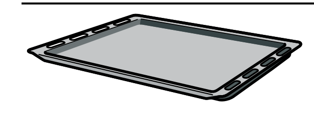
Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.



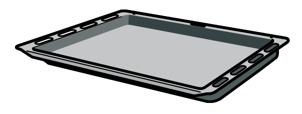
Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Rost mit der Krümmung nach unten ⌣ einschieben.



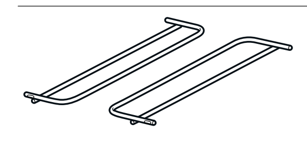
Email-Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Universalpfanne
Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Zubehörträger
Links und rechts einstecken. Bei der Selbstreinigung können Sie damit z. B. die Universalpfanne mitreinigen.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

Sonderzubehör	Garraum mit	HEZ Nummer	Verwendung	geeignet für die Selbstreinigung
Rost	Gestellen	HEZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.	nein
	Rippen	HEZ334001	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.	nein
Email-Backblech	-	HEZ331070	Für Kuchen und Plätzchen.	ja
			Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.	
Universalpfanne	-	HEZ332070	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.	ja
			Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.	
Einlegerost	-	HEZ324000	Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft wird aufgefangen.	nein
Grillblech	-	HEZ325070	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden.	ja
			Grillen auf dem Grillblech: Nur auf den Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwenden.	
			Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.	
Glaspfanne	-	HEZ336000	Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut.	nein

Sonderzubehör	Garraum mit	HEZ Nummer	Verwendung	geeignet für die Selbstreinigung
Pizzablech	-	HEZ317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.	nein
Backstein	-	HEZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.	ja
Profipfanne mit Einlegerost	-	HEZ333070	Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen.	ja
Deckel für die Profipfanne	-	HEZ333001	Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter.	nein
Profiauszug	Rippen	HEZ333100	Geeignet für die Zubereitung großer Mengen. Das komplette Zubehör besteht aus einer tiefen Pfanne mit Einlegerost, einem Rost zum Auflegen und einem Teleskop-Auszug. Mit dem aufgelegten Rost können Sie hervorragend grillen.	nein
Profiauszug Plus	Rippen	HEZ333102	Geeignet für die Zubereitung großer Mengen. Das komplette Zubehör besteht aus einer tiefen Pfanne mit Einlegerost, einem Rost zum Auflegen und einem Teleskop-Auszug. Mit dem aufgelegten Rost können Sie hervorragend grillen.	nein
Deckel für Profiauszüge	Rippen	HEZ333101	Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter.	nein
Glasbräter	-	HEZ915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.	nein
Teleskopauszüge				
2-fach	Gestellen	HEZ338250	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt.	nein
3-fach	Gestellen	HEZ338352	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt. Der 3-fach Auszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.	nein
3-fach Vollauszug	Gestellen	HEZ338356	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt. Der 3-fach Vollauszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.	nein
3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion	Gestellen	HEZ338357	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt. Die Auszugsschienen rasten ein, sodass sich das Zubehör leicht auflegen lässt. Der 3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.	nein
Wrasenfilter	-	HEZ329000	Damit können Sie Ihren Backofen nachrüsten. Der Wrasenfilter filtert die Fettpartikel in der Abluft und reduziert die Gerüche. Nur für Geräte mit einer 6, 7 oder 8 als zweite Ziffer der E-Nr. (z. B. HBA78B750)	ja
System-Dampfgarer	-	HEZ24D300	Für die schonende Zubereitung von Gemüse und Fisch.	nein

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen	Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel	Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur	Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

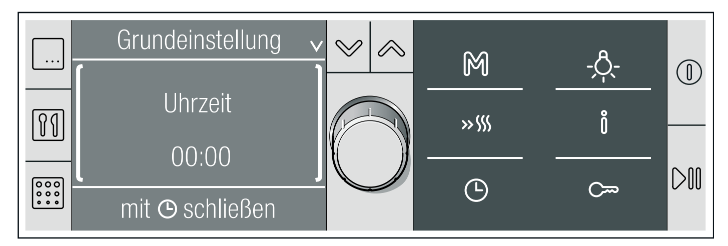
Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

- Stellen Sie die Uhrzeit ein
- Ändern Sie bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige
- Heizen Sie den Garraum auf
- Reinigen Sie das Zubehör
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

Ersteinstellungen

Nachdem Ihr neues Gerät angeschlossen wurde, erscheint im Display in der obersten Zeile die Überschrift “Grundeinstellung“. Stellen Sie die Uhrzeit und bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige ein. Voreingestellt ist deutsch.



Uhrzeit einstellen und Sprache ändern

1. Mit dem Drehwähler die akutelle Uhrzeit einstellen.
2. Taste ∨ drücken.
   “Sprache wählen: deutsch“ erscheint.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen. 30 verschiedene Sprachen sind möglich.
4. Taste ◷ drücken.

Uhrzeit und Sprache sind übernommen. Die aktuelle Uhrzeit wird im Display angezeigt.

Hinweis: Die Sprache können Sie jederzeit ändern. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum auf.

Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste, z. B. Styroporkügelchen, im Garraum befinden.

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

Heizen Sie den Garraum mit Ober-/Unterhitze und 240 °C auf.

1. Taste ⏻ drücken.
   Das Einstiegsdisplay mit der Tastenbeschreibung erscheint.
2. Gleich darauf Taste ⋯ drücken.
   In der obersten Zeile steht die Überschrift “Heizarten“. Im Einstellbereich werden 3D-Heißluft und 160 °C vorgeschlagen. Die Klammern stehen links und rechts neben der Heizart.
3. Mit dem Drehwähler die Heizart auf Ober-/Unterhitze ändern.
4. Mit Taste ∨ zur Temperatur wechseln.
   Die Klammern befinden sich jetzt links und rechts neben der Temperatur.
5. Mit dem Drehwähler 240 °C einstellen.
6. Taste ▷ǁ drücken.
   Der Betrieb startet. Die Überschrift “Heizarten“ wird ausgeblendet.
7. Nach 60 Minuten den Backofen mit Taste ⏻ ausschalten.

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärme im Garraum an.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

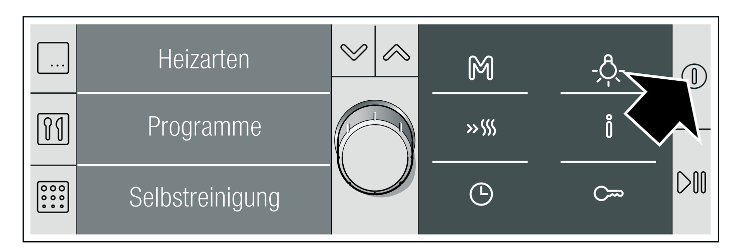
Backofen ein- und ausschalten

Mit Taste ⏻ schalten Sie den Backofen ein und aus.

Einschalten

Taste ⏻ drücken.

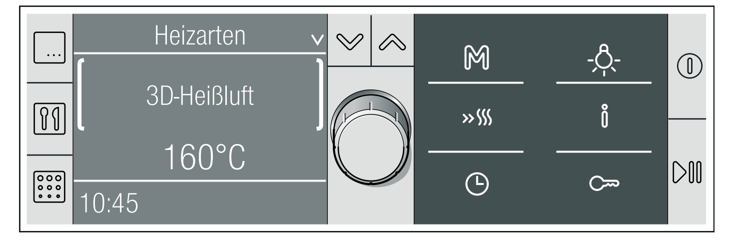
Das Einstiegsdisplay mit der Tastenbeschreibung erscheint.



Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus:

- Taste ⋯ = Heizarten
- Taste 🍴 = Programme
- Taste ⁑ = Selbstreinigung
- Taste Ⓜ = gespeicherte Memory-Einstellung

Wenn Sie innerhalb der nächsten Sekunden keine Taste drücken, wird eine Einstellung vorgeschlagen. Das ist immer die Heizart 3D-Heißluft und 160 °C.



Sie können jederzeit eine andere Betriebsart wählen.

Wie Sie einstellen, lesen Sie ausführlich in den einzelnen Kapiteln nach.

Ausschalten

Taste ⏻ drücken. Der Backofen schaltet aus, die Uhrzeit erscheint im Display.

Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen

- welche Heizarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen
- wie Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen auswählen
- und wie Sie die Schnellaufheizung einstellen.

Heizarten

Für Ihren Backofen stehen Ihnen eine große Anzahl an Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Heizart und Temperaturbereich	Anwendung
3D-Heißluft 30-275 °C	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
Heißluft Eco* 30-275 °C	Für Kuchen und Gebäck, Aufläufe, Tiefkühl- und Fertigprodukte, Fleisch und Fisch, auf einer Ebene ohne vorheizen. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers gleichmäßig im Garraum.
Ober-/Unterhitze 30-300 °C	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
HydroBacken 30-300 °C	Für Hefegebäck, z. B. Brot, Brötchen oder Hefezopf, und für Brandteiggebäck, z. B. Windbeutel oder Biskuit. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Die Feuchtigkeit aus dem Lebensmittel bleibt als Wasserdampf im Garraum.
Pizzastufe 30-275 °C	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Die Hitze kommt von unten und vom Ringheizkörper in der Rückwand.
Intensivhitze 30-300 °C	Für Gerichte mit knusprigem Boden. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
Unterhitze 30-300 °C	Zum Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von unten.
Umluftgrillen 30-300 °C	Zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
Grill, große Fläche Grillstufen: 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
Grill, kleine Fläche Grillstufen: 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Heizart und Temperaturbereich	Anwendung
Sanftgaren 70-90 °C	Für das schonende Garen von zarten Fleischstücken. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
Auftauen 30-60 °C	Zum Auftauen, z.B. von Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
Vorwärmen 30-70 °C	Zum Vorwärmen von Geschirr, z. B. aus Porzellan oder Glas.
Warmhalten 60-100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Gerichten.
Einstellempfehlungen	Einstellempfehlungen für viele Gerichte.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Heizart und Temperatur einstellen

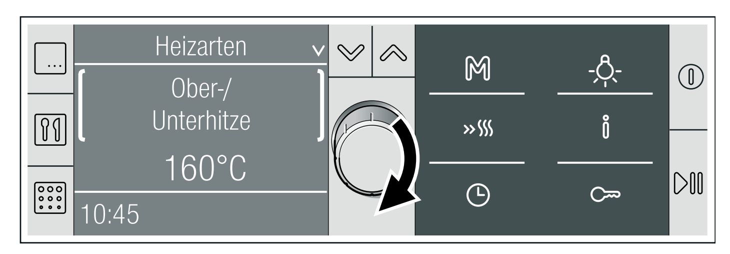
Taste ⎕ drücken. Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.

Sie können diese Einstellung sofort mit Taste ▷‖ starten.

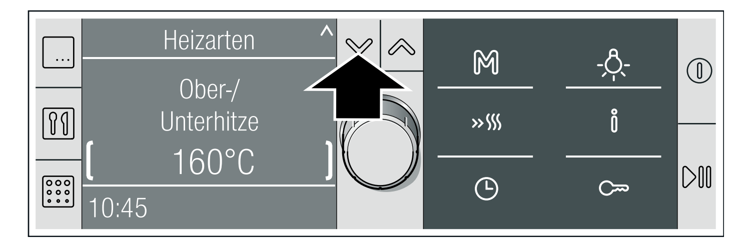
Wenn Sie eine andere Heizart und Temperatur einstellen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

Beispiel im Bild: Einstellung Ober-/Unterhitze, 185 °C

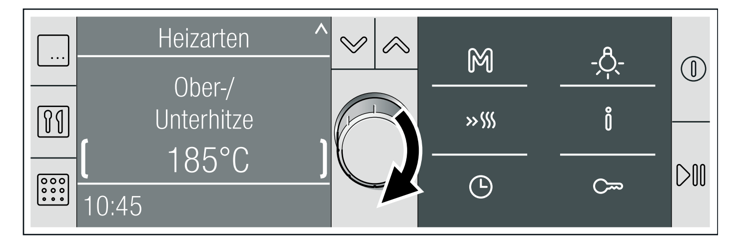
1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



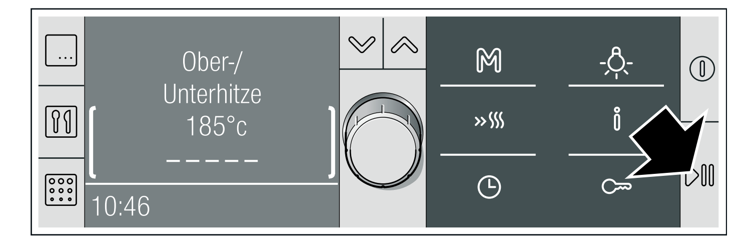
2. Mit Taste ∨ zur Temperatur wechseln.



3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.



4. Taste ▷⏸ drücken.
Der Betrieb startet.



Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit Taste ⓘ ausschalten oder erneut eine Betriebsart auswählen und einstellen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür läuft der Betrieb weiter.

Betrieb anhalten

Taste ▷⏸ kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Das Symbol ▷⏸ blinkt. Erneut Taste ▷⏸ drücken, der Betrieb läuft weiter.

Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Betrieb abbrechen

Taste ▷⏸ gedrückt halten, bis 3D-Heißluft und 160 °C erscheinen. Sie können erneut einstellen.

Informationen abfragen

Taste i kurz drücken. Die erste Information erscheint. Jede weitere Information mit dem Drehwähler ↻ abfragen. Sie erhalten Informationen zur Aufheiztemperatur, den Heizarten, Einschubhöhen und zum Zubehör.

Dauer einstellen

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Dauer einstellen.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Einstellempfehlungen

Wenn Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen wählen, sind die optimalen Einstellwerte bereits vorgegeben. Sie können unter vielen verschiedenen Kategorien auswählen. Sie finden von Kuchen, Brot, Geflügel, Fleisch und Wild bis hin zu Aufläufen und Fertigprodukten eine große Anzahl an Gerichten mit unseren Einstellempfehlungen. Die Temperatur und Dauer können Sie verändern. Die Heizart ist fest eingestellt.

Über mehrere Auswahlebenen kommen Sie zu den Gerichten. Probieren Sie es aus. Sehen Sie sich die Vielfalt der Gerichte an.

Gericht auswählen

1. Taste ... drücken.
   3D-Heißluft, 160 °C erscheint im Display als Vorschlag.
2. Drehwähler nach links auf Einstellempfehlungen drehen.
   Die erste Speisenkategorie erscheint.
3. Mit Taste ∨ zur Speisenkategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.
   Mit Taste ∨ wechseln Sie jeweils in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie die nächste Auswahl.
   Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht. Die Temperatur können Sie verändern, die Heizart nicht.
4. Taste ▷⏸ drücken.
   Der Betrieb startet. Die Dauer erscheint in der Statuszeile und läuft ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht 00:00:00. Sie können das Signal vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

Temperatur oder Grillstufe ändern

Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Dauer ändern

Taste ◷ drücken und mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Taste ◷ drücken.

Informationen abfragen

Taste i drücken und mit dem Drehwähler Informationen abfragen.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Schnellaufheizung einstellen

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

Geeignete Heizarten

- 3D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- HydroBacken
- Pizzastufe
- Intensivhitze

Geeignete Temperaturen

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt. Ist die Temperatur im Garraum nur unwesentlich niedriger als die eingestellte Temperatur, ist die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.

Schnellaufheizung einstellen

Taste »≋ für die Schnellaufheizung drücken. Das Symbol »≋ erscheint neben der eingestellten Temperatur. Die Balken der Temperaturkontrolle füllen sich.

Die Schnellaufheizung ist beendet, wenn alle Balken gefüllt sind. Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol »≋ erlischt. Geben Sie ihr Gericht in den Garraum.

Hinweise

- Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.
- Eine eingestellte Dauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.
- Während der Schnellaufheizung können Sie mit Taste i die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.
- Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste »≋ drücken. Das Symbol erlischt.

Zeitfunktionen

Das Menü Zeitfunktionen rufen Sie mit Taste ◷ auf. Folgende Funktionen sind möglich:

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen eingeschaltet ist:

- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben
- Wecker einstellen

Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt

1. Menü mit Taste ◷ öffnen.
2. Mit Taste ⌵ oder ⌃ die Zeile wechseln und mit dem Drehwähler Zeit oder Dauer einstellen.
3. Menü mit Taste ◷ schließen.

Wie Sie jede einzelne Funktion einstellen, wird im Anschluss ausführlich beschrieben.

Dauer einstellen

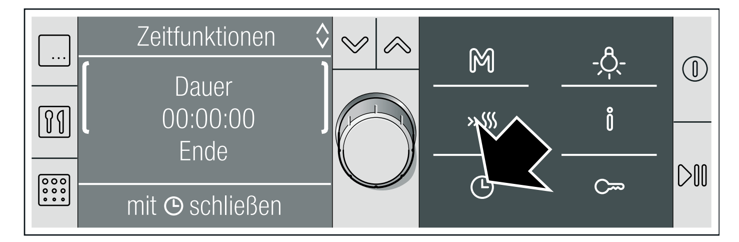
Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Betrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Der Backofen heizt nicht mehr.

Voraussetzung: Eine Heizart und Temperatur sind eingestellt.

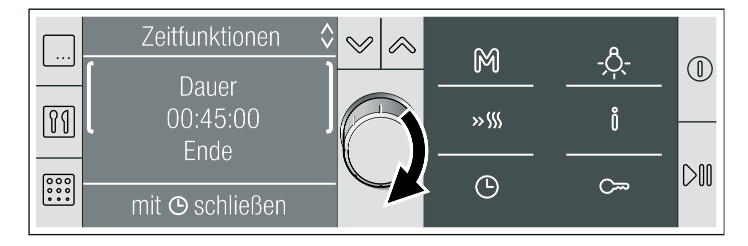
Hinweis: Sie können nur Stunden und Minuten einstellen.

Beispiel im Bild: Einstellung Ober-/Unterhitze, 180 °C, 45 Minuten

1. Taste ◷ drücken.
   Das Menü Zeitfunktionen öffnet.



2. Mit dem Drehwähler die Gardauer einstellen.



3. Taste ◷ drücken.
   Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.
4. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist, Taste ▷II drücken.
   Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht die Dauer auf 00:00:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

Dauer abbrechen

Menü mit Taste ◷ öffnen. Die Dauer mit dem Drehwähler auf 00:00:00 stellen. Menü mit Taste ◷ schließen.

Dauer ändern

Menü mit Taste ◷ öffnen. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Menü mit Taste ◷ schließen.

Endezeit verschieben

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen dürfen.

Das Verschieben der Endezeit ist möglich bei

- allen Heizarten und allen Gerichten aus den Einstellempfehlungen
- vielen Programmen
- und bei der Selbstreinigung

Beispiel: Sie geben um 9.30 Uhr das Gericht in den Garraum. Es dauert 45 Minuten und ist um 10.15 Uhr fertig. Sie möchten aber, dass es um 12.45 Uhr fertig ist.

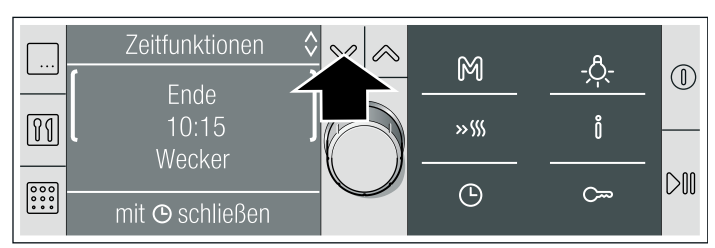
Verschieben Sie die Endezeit von 10.15 Uhr auf 12.45 Uhr. Der Backofen geht in Warteposition. Der Betrieb startet um 12.00 Uhr und ist um 12.45 Uhr beendet.

Auch für die Selbstreinigung bietet sich diese Funktion an. Sie verschieben die Reinigung auf nachts und haben den Backofen tagsüber jederzeit zur Verfügung.

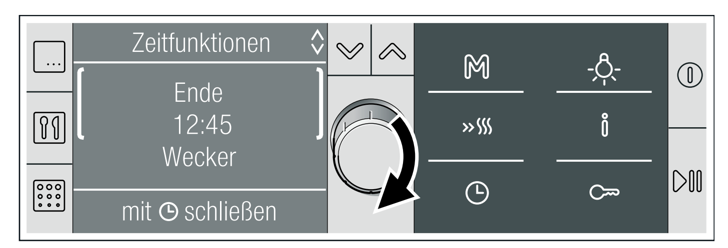
Ende verschieben

Voraussetzung: Der eingestellte Betrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer muss eingestellt sein. Das Menü Zeitfunktionen ◷ ist geöffnet.

1. Mit Taste ⌵ zum “Ende“ wechseln. In der zweiten Zeile wird der Zeitpunkt, zu dem der Betrieb beendet ist, angezeigt.



2. Mit dem Drehwähler das Ende auf später verschieben.



3. Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen schließen.
4. Mit Taste ▷II bestätigen.

Die Einstellung ist übernommen. Der Backofen ist in Warteposition ◷... . In der Statuszeile wird die Endezeit angezeigt. Wenn der Betrieb startet, läuft in der Statuszeile die Dauer sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht die Dauer auf 00:00:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

Endezeit korrigieren

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste ◷ öffnen. Taste ⌵ drücken und mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren. Das Menü mit Taste ◷ schließen.

Endezeit abbrechen

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste ◷ öffnen. Taste ⩔ drücken und mit dem Drehwähler die Endezeit zurückdrehen. Das Menü mit Taste ◷ schließen.

Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Backofen. Sie können ihn wie einen Küchenwecker benutzen und jederzeit einstellen.

1. Taste ◷ drücken.
   Das Menü Zeitfunktionen öffnet.
2. Mit dem Drehwähler die Laufzeit für den Wecker einstellen.
3. Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen schließen.

Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol 🔔 für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Die Zeit ist abgelaufen. Die Anzeige steht auf 🔔 00:00. Mit Taste ◷ können Sie das Signal vorzeitig löschen.

Laufzeit abbrechen

Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen öffnen. Mit dem Drehwähler die Zeit zurück auf 00:00 drehen. Das Menü mit Taste ◷ schließen.

Laufzeit ändern

Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen öffnen. Mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Laufzeit für den Wecker ändern. Das Menü mit Taste ◷ schließen.

Uhrzeit einstellen

Damit Sie die Uhrzeit einstellen oder verändern können, muss der Backofen ausgeschaltet sein.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall erscheint im Display die Überschrift “Grundeinstellung“.

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Taste ◷ drücken.

Die Uhrzeit ist übernommen.

Uhrzeit ändern

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste ◷ drücken.
   Das Menü Zeitfunktionen öffnet.
2. Mit Taste ⩔ zur Uhrzeit wechseln.
3. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.
4. Taste ◷ drücken.

Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen. Die Uhrzeit ist geändert.

Uhrzeit ausblenden

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheint im Display die aktuelle Uhrzeit. Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen* nach.

Memory

Mit Memory können Sie die Einstellung für ein Gericht speichern und jederzeit wieder abrufen.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

Einstellungen in Memory speichern

Die Selbstreinigung können Sie nicht speichern.

1. Heizart, Temperatur und evtl. eine Dauer für das gewünschte Gericht einstellen. Nicht starten. Wenn Sie ein Programm speichern wollen: Programm auswählen und Gewicht einstellen. Nicht starten.
2. Taste Ⓜ gedrückt halten bis “Memory gespeichert" erscheint.

Die gespeicherte Einstellung wird im Display angezeigt und kann jederzeit gestartet werden.

Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Taste Ⓜ kurz drücken.
   Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt. Wenn “Speicherplatz leer" erscheint, ist keine Einstellung gespeichert. Sie können Memory nicht starten. Speichern Sie zuerst die gewünschte Einstellung, wie unter Memory speichern beschrieben.
2. Taste ▷⏸ drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

Einstellungen ändern

Das ist jederzeit möglich. Wenn Sie das nächste Mal Memory starten, erscheint wieder die ursprünglich gespeicherte Einstellung.

Sabbateinstellung

Mit dieser Einstellung hält der Backofen bei Ober-/Unterhitze eine Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C. Sie können eine Dauer von 24 bis 73 Stunden einstellen.

Während dieser Zeit bleiben Speisen im Garraum warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

Sabbateinstellung starten

Voraussetzung: Sie haben in den Grundeinstellungen “Sabbateinstellung ja“ aktiviert. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

1. Taste ⎵ drücken.
   Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Drehwähler nach links auf Sabbateinstellung drehen.

3. Mit Taste ∨ zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen öffnen.
   Es werden 27:00 Stunden vorgeschlagen.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
6. Taste ▷ǁ drücken.

Die Sabbateinstellung startet. Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Der Backofen heizt nicht mehr.

Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.

Sabbateinstellung abbrechen

Taste ▷ǁ gedrückt halten, bis 3D-Heißluft, 160 °C erscheint. Sie können neu einstellen.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten oder einen ablaufenden Betrieb verändern, hat er eine Kindersicherung.

Kindersicherung aktivieren
Taste ⊶ gedrückt halten, bis das Symbol ⊶ erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.
Das Bedienfeld ist gesperrt.

Backofentür verriegeln
Sie können die Grundeinstellungen so verändern, dass zusätzlich die Backofentür verriegelt. Wie das geht, lesen Sie im Kapitel *Grundeinstellungen* nach. Die Backofentür verriegelt, wenn die Temperatur im Garraum ca. 50 °C erreicht. Das Symbol 🔒 erscheint. Ist der Backofen ausgeschaltet, verriegelt die Backofentür sofort, wenn Sie die Kindersicherung aktivieren.

Sperre aufheben
Taste ⊶ gedrückt halten, bis das Symbol ⊶ erlischt.
Sie können wieder einstellen.

Hinweis: Sie können trotz aktiver Kindersicherung den Backofen mit ⓘ oder mit einem Langdruck auf Taste ▷ǁ ausschalten, den Wecker einstellen, die Uhrzeit ändern und den Signalton ausschalten.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit auf Ihre Bedürfnisse abstimmen können.

Hinweis: In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten dazu. Je nach Ausstattung Ihres Gerätes werden im Display nur die Grundeinstellungen angezeigt, die zu Ihrem Gerät passen.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Sprache wählen: deutsch	29 weitere Sprachen sind möglich	Sprache für die Displaytexte
Signalton Dauer: mittel	mittel = 2 Minuten kurz = 10 Sekunden lang = 5 Minuten	Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist.
Tastenton: aus	an aus*	Bestätigungston beim Drücken einer Taste *Ausnahme: Beim Ein- und Ausschalten ertönt immer ein Ton.
Display-Helligkeit: mittel	Tag mittel Nacht	Display-Beleuchtung
Kontrast: - ○○○●○○○ +	z. B. stärker - ○○○○●○○ +	Display-Kontrast
Uhranzeige: an	an aus*	Uhranzeige, wenn der Backofen ausgeschaltet ist *Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme angezeigt wird.
Backofenlampe bei Betrieb: an	an aus	Beleuchtung im Garraum
Weiter nach Tür schließen: automatisch	automatisch aus*	Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird. *mit ▷ǁ Betrieb fortsetzen
Türverriegelung + Kindersicherung: nein	nein ja	Verriegelung der Backofentür, wenn die Kindersicherung aktiviert ist.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
individuell anpassen: - ○○○●○○○ +	z. B. Garergebniss immer intensiver - ○○○○●○○ +	Garergebnis aller Programme der Programmautomatik ändern. nach rechts = intensiver nach links = schwächer
Anzeige Tastenbeschreibung: an	an aus	Einstiegsdisplay erscheint nach dem Einschalten des Backofens
3D-Heißluft Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 275 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Heißluft eco Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 275 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Ober-/Unterhitze Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Hydrobacken Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Pizzastufe Vorschlag: 200 °C	von 30 bis max. 275 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Intensivhitze Vorschlag: 190 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Unterhitze Vorschlag: 150 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Umluftgrillen Vorschlag: 190 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Grill, große Fläche Vorschlag: stark	stark mittel schwach	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern
Grillen mit Drehspieß Vorschlag: 250 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Grill, kleine Fläche Vorschlag: stark	stark mittel schwach	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern
Sanftgaren Vorschlag: 80 °C	von 70 bis max. 90 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Auftauen Vorschlag: 30 °C	von 30 bis max. 60 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Vorwärmen Vorschlag: 50 °C	von 30 bis max. 70 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Warmhalten Vorschlag: 70 °C	von 60 bis max.100 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Kühlgebläse Nachlauf: mittel	kurz mittel lang sehr lang	Dauer, wie lang das Kühlgebläse nachläuft
Reinigunssystem: nein	nein ja	Einstellung, ob das Gerät mit selbstreinigender Decke und Seitenwänden = Reinigungssystem ausgestattet ist
Teleskopauszug: nein	nein ja	Einstellung, ob das Gerät mit Teleskopauszügen ausgestattet ist
Sabbatprogramm: nein	nein ja	Siehe Kapitel Sabbateinstellung
Werkseinstellung wiederherstellen: nein	nein ja	Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen

Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

Beispiel: Grundeinstellung Signalton Dauer ändern von mittel auf kurz.

1. Taste ⓘ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis die Überschrift “Grundeinstellung“ und die erste Grundeinstellung “Sprache wählen: deutsch“ erscheint.
2. Mit Taste ⌄ die gewünschte Grundeinstellung anwählen.
3. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
4. Sie können jetzt weitere Grundeinstellungen ändern. Dazu mit Taste ⌃ oder ⌄ zur gewünschten Einstellung wechseln. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung verändern.
5. Taste ⓘ gedrückt halten, bis die Uhrzeit erscheint. Das dauert ungefähr vier Sekunden. Alle Änderungen sind gespeichert.

Abbrechen

Taste ⓘ drücken. Die Änderungen sind nicht übernommen.

Automatische Abschaltung

Ihr Backofen hat eine automatische Abschaltfunktion. Sie wird aktiv, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellungen über eine lange Zeit nicht verändert wurden. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Abschaltung aktiv
Der Text “automatische Abschaltung" erscheint im Display. Der Betrieb ist unterbrochen. Damit der Text erlischt, drücken Sie eine beliebige Taste. Sie können neu einstellen.

Hinweis: Ist eine Dauer eingestellt, heizt der Backofen nach Ablauf der Dauer nicht mehr. Die automatische Abschaltfunktion ist nicht notwendig.

Selbstreinigung

Bei der Selbstreinigung heizt der Backofen bis ca. 500 °C auf. So verbrennen Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen und Sie müssen nur noch die Asche aus dem Garraum wischen.

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde, 15 Minuten
2	mittel	ca. 1 Stunde, 30 Minuten
3	intensiv	ca. 2 Stunden

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Bei Bedarf können Sie auch öfter reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 2,5 - 4,7 Kilowattstunden.

Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Die Backofentür lässt sich erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist und das Schloss-Symbol für die Verriegelung erlischt.

Die Backofenlampe im Garraum leuchtet während der Selbstreinigung nicht.

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

⚠ **Brandgefahr!**

Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Die Vorderseite des Gerätes frei halten.

Vor der Selbstreinigung

Der Garraum muss leer sein. Nehmen Sie Zubehör, Geschirr und Gestelle aus dem Garraum. Wie Sie die Gestelle aushängen lesen Sie bitte im Kapitel *Pflege und Reinigung* nach.

Reinigen Sie die Backofentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht scheuern.

⚠ **Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum und das Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus.

Zubehör mitreinigen

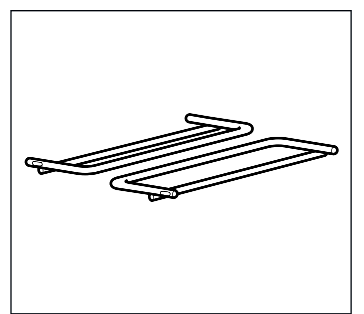
Die Gestelle sind für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie sie aus dem Garraum. Wenn Sie Zubehör mitreinigen wollen, verwenden Sie die Zubehörträger. Damit können Sie emailliertes Zubehör, z. B. die Universalpfanne, ohne Antihaftbeschichtung mitreinigen. Immer nur ein Zubehör mitreinigen.

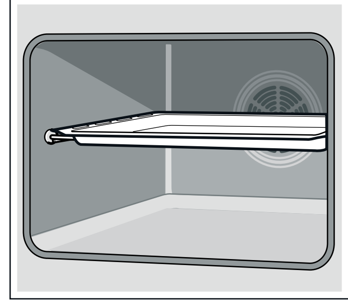
Nicht emailliertes Zubehör, z. B. der Rost, ist für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie es aus dem Garraum.

⚠ **Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Die Zubehörträger links und rechts einstecken.





Reinigungsstufe einstellen

1. Taste ▦ drücken.
   Reinigungsstufe 3 wird vorgeschlagen. Sie können die Selbstreinigung sofort mit Taste ▷⏸ starten.
   Wenn Sie die Reinigungsstufe verändern möchten:
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Reinigungsstufe wählen.
3. Mit Taste ▷⏸ die Reinigung starten.

Die Backofentür verriegelt kurz nach dem Start. Das Symbol 🔒 für die Verriegelung leuchtet.

Nach Ablauf der Reinigung

Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht die Dauer auf 00:00:00. Erst wenn das Symbol 🔒 erlischt, lässt sich die Backofentür wieder öffnen.

Reinigung abbrechen

Mit ⏻ den Backofen ausschalten. Solange das Symbol 🔒 leuchtet, ist die Backofentür verriegelt.

Reinigungsstufe korrigieren

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

Die Reinigung soll nachts ablaufen

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts. Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Ende verschieben.

Nach der Selbstreinigung

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

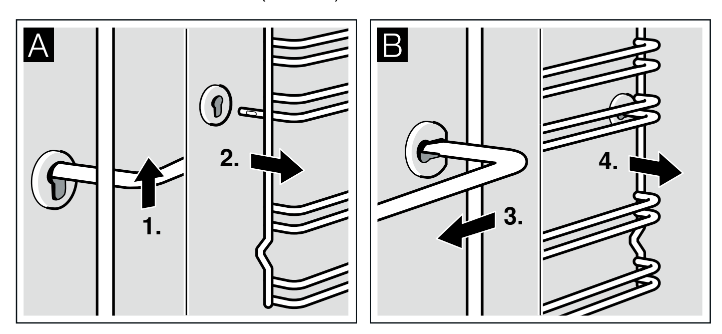
Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türabdeckung	Edelstahl-Reiniger (beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich): Hinweise der Hersteller beachten.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden. Am besten die Selbstreinigung verwenden. Dazu das Kapitel *Selbstreinigung* beachten!
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Teleskopauszüge	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht einweichen, im Geschirrspüler reinigen oder bei der Selbstreinigung mitreinigen. Die Auszüge werden beschädigt und blockieren.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Gestelle aushängen

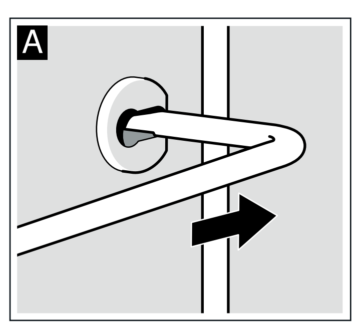
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).

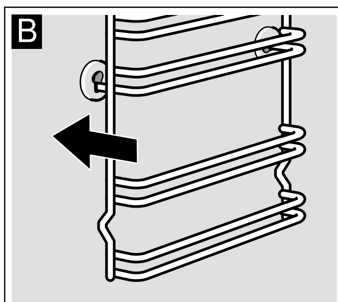


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).



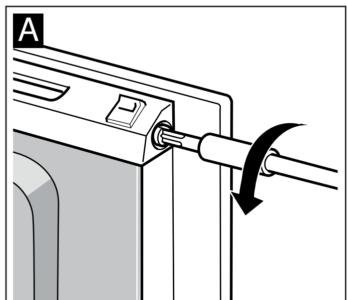


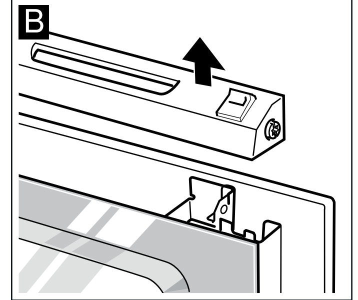
Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung muss immer unten sein.

Türabdeckung abnehmen

Die Abdeckung auf der Backofentür kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Abdeckung der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A). Innenscheibe mit einer Hand festhalten. Scheibe kippt leicht nach vorne.
3. Abdeckung abnehmen (Bild B).





Achten Sie bitte darauf, dass die Backofentür nicht geschlossen wird, solange die Abdeckung abgenommen ist. Die Innenscheibe kann beschädigt werden.

Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

4. Abdeckung wieder aufsetzen und befestigen.
5. Backofentür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

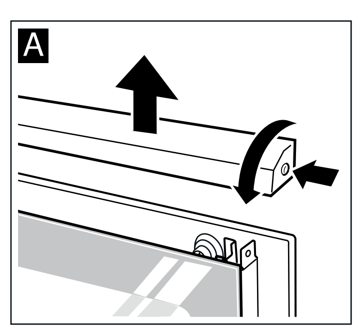
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

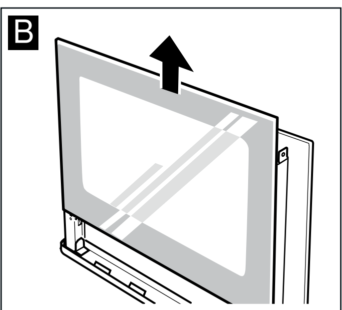
Je nach Gerätetyp können Sie die Backofentür rechts oder links öffnen.

Der Aus- und Einbau der Türscheiben gilt für die rechte und die linke Backofentür.

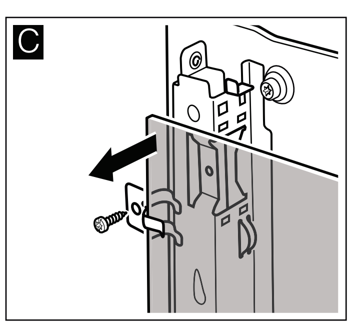
Ausbauen

1. Backofentür öffnen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A). Scheibe mit einer Hand festhalten.
3. Scheibe nach oben herausziehen (Bild B).





4. Haltefedern rechts und links aufschrauben und entfernen (Bild C). Scheibe schräg nach oben herausnehmen.



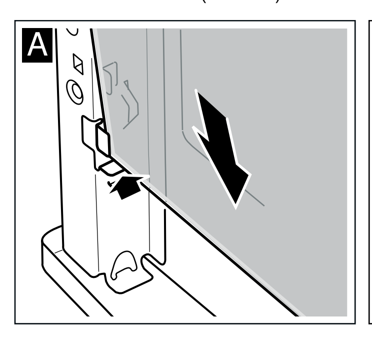
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

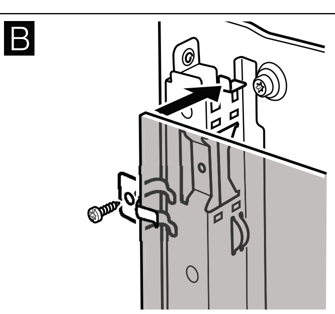
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

Einbauen

Achten Sie beim Einbauen darauf, dass der Schriftzug “right above“ rechts oben steht.

1. Scheibe schräg nach unten einschieben und darauf achten, dass sie nicht kippt (Bild A).
2. Haltefedern rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten, dass die Federn über dem Schraubloch sind und festschrauben (Bild B).





3. Oberste Scheibe einschieben und festhalten. Die glatte Fläche muss außen sein.
4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
5. Backofentür schließen.

Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

⚠ **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Störungstabelle

Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Im Display erscheint der Text “Uhrzeit 00:00“. Die Uhrzeit ist nicht aktuell.	Stromunterbrechung	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit neu ein und drücken Sie die Taste ◷.
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. Im Display steht der Text “Uhrzeit 00:00“. Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell.	Stromunterbrechung während der Selbstreinigung.	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein und drücken Sie die Taste ◷. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist. Das Symbol 🔒 erlischt. Sie können die Backofentür öffnen.
Der Backofen heizt nicht oder die gewählte Heizart lässt sich nicht einstellen.	Heizart nicht erkannt.	Stellen Sie noch einmal ein.
Der Backofen heizt nicht. Im Display steht der Text “Demo“.	Der Backofen befindet sich im Demomodus.	Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach ca. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste ⊶ vier Sekunden lang gedrückt halten, bis der Text “Demo“ erlischt
Im Display erscheint “automatische Abschaltung“.	Die automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen schaltet aus.	Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Text erlischt. Sie können wieder einstellen.

Fehlermeldungen mit E

Wird im Display eine Fehlermeldung mit E angezeigt, drücken Sie die Taste ◷. Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Es kann sein, dass Sie anschließend die Uhrzeit neu einstellen müssen. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

Bei folgenden Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
E011	Eine Taste wurde zu lang gedrückt oder hat sich verklemmt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob die Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.
E115	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Die Backofentür verriegelt. Warten Sie bis der Garraum abgekühlt ist. Mit der Taste ◷ löschen Sie die Fehlermeldung.

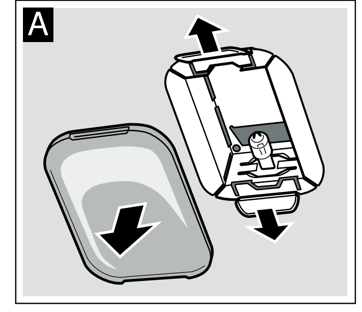
Backofenlampe an der Decke auswechseln

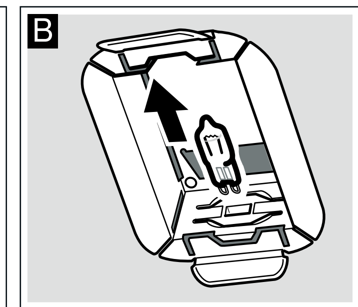
Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ **Stromschlaggefahr!**

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Laschen aus Metall zur Seite drücken (Bild A).
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild B). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.





4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Dabei auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

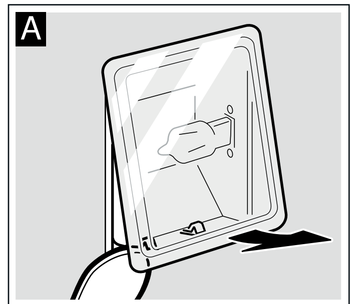
Linke Backofenlampe auswechseln

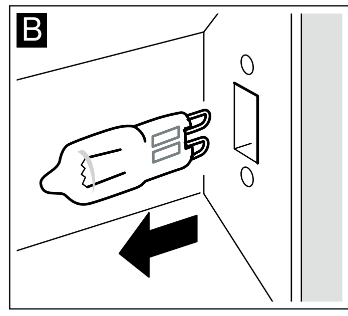
Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

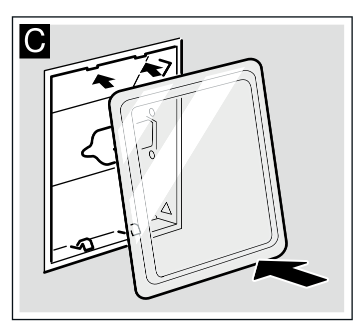
Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von unten öffnen (Bild A). Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, einen Löffel zu Hilfe nehmen.
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild B). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.





4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Darauf achten, dass die Wölbung im Glas rechts ist. Das Glas oben einsetzen und unten fest andrücken (Bild C). Das Glas rastet ein



5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	**FD-Nr.**

Kundendienst ☏

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Energie und Umwelt

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Angaben zur energieoptimierten Heizart Heißluft eco. Außerdem finden Sie Tipps, wie Sie mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie umweltgerecht entsorgen.

Heizart Heißluft eco

Mit der energieeffizienten Heizart Heißluft eco können Sie zahlreiche Gerichte auf einer Ebene zubereiten. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Backen, braten und garen gelingt ohne vorheizen.

Hinweise

- Schieben Sie die Gerichte in den kalten leeren Garraum. Nur dann wirkt die Energieoptimierung.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nur dann, wenn es erforderlich ist.

Tabelle

In der Tabelle finden Sie eine Auswahl an Gerichten, die für Heißluft eco am besten geeignet sind. Sie erhalten Angaben zur geeigneten Temperatur und Backdauer. Sie können sehen, welches Zubehör und welche Einschubebene passend ist.

Temperatur und Backdauer sind von Menge, Beschaffenheit und Qualität der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in der Tabelle Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Stellen Sie Formen und Geschirr in die Mitte des Rostes. Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Fett und Saft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gerichte mit Heißluft eco	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Kuchen und Gebäck				
Rührteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	170-190	25-35
Rührteig in Formen	Kastenform	2	160-180	50-60
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	2	160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2	160-180	50-60
Hefeteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	170-190	25-35
Mürbeteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	180-200	20-30
Biskuitrolle	Backblech	3	170-190	15-25
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform	2	150-170	20-30
Biskuittorte, 6 Eier	Springform	2	150-170	40-50
Blätterteiggebäck	Backblech	3	180-200	20-30
Plätzchen	Backblech	3	130-150	15-25
Spritzgebäck	Backblech	3	140-150	30-45
Brandteiggebäck	Backblech	3	210-230	35-45
Brötchen, Roggenmehl	Backblech	3	200-220	20-30
Aufläufe				
Kartoffelgratin	Auflaufform	2	160-180	60-80
Lasagne	Auflaufform	2	180-200	40-50
Tiefkühlprodukte				
Pizza, dünner Boden	Universalpfanne	3	190-210	15-25
Pizza, dicker Boden	Universalpfanne	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalpfanne	3	200-220	20-30
Chicken wings	Universalpfanne	3	220-240	20-30
Fischstäbchen	Universalpfanne	3	220-240	10-20
Aufbackbrötchen	Universalpfanne	3	180-200	10-15
Fleisch				
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2	190-210	130-150
Schweinebraten, Nacken, 1 kg	Geschirr offen	2	190-210	110-130
Kalbsbraten, Oberschale, 1,5 kg	Geschirr offen	2	190-210	110-130
Fisch				
Dorade, 2 Stück je 750 g	Universalpfanne	2	170-190	50-60
Dorade in Salzkruste, 900 g	Universalpfanne	2	170-190	60-70
Hecht, 1000 g	Universalpfanne	2	170-190	60-70
Forelle, 2 Stück je 500 g	Universalpfanne	2	170-190	45-55

Gerichte mit Heißluft eco	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Fischfilet, je Stück 100 g	Rost + Universalpfanne	2+1	190-210	30-40

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Programmautomatik

Mit der Programmautomatik gelingen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und der Garraum bleibt sauber.

Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität des Fleisches und der Größe und Art des Geschirrs. Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Garraum nehmen, verwenden Sie Topflappen. Das Geschirr ist sehr heiß. Vorsicht beim Öffnen des Geschirrs, es entweicht heißer Dampf.

Geschirr

Die Programmautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet, Ausnahme ist der Schinkenbraten überkrustet. Verwenden Sie nur Geschirr mit gut schließendem Deckel. Beachten Sie auch die Hinweise der Geschirrhersteller.

Geeignetes Geschirr

Wir empfehlen hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C) aus Glas oder Glaskeramik. Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen. Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Ungeeignetes Geschirr

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen sind ungeeignet.

Größe des Geschirrs

Das Fleisch soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Gericht vorbereiten

Verwenden Sie frisches oder gefrorenes Fleisch. Wir empfehlen frisches Fleisch mit Kühlschranktemperatur.

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch, das Geflügel oder den Fisch. Genaue Hinweise erhalten Sie in den entsprechenden Tabellen. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen.

Würzen Sie das Fleisch. Gefrorenes Fleisch würzen Sie genauso wie frisches Fleisch.

Bei vielen Gerichten soll Flüssigkeit zugegeben werden. Geben Sie soviel Flüssigkeit in das Geschirr, dass der Boden ca. ½ cm bedeckt ist. Steht in der Tabelle “etwas“ Flüssigkeit, genügen meist 2-3 Esslöffel. Bei Flüssigkeit “ja“ darf es ruhig mehr sein. Beachten Sie die Hinweise vor und in den Tabellen.

Schließen Sie das Geschirr mit einem Deckel. Stellen Sie es in Höhe 2 auf den Rost.

Bei einigen Gerichten ist ein Verschieben der Endezeit nicht möglich. Diese Gerichte sind mit einem Stern* gekennzeichnet.

Stellen Sie das Geschirr immer in den kalten Garraum.

Programme

Geflügel

Legen Sie das Geflügel mit der Brustseite nach oben in den Bräter. Gefülltes Geflügel ist nicht geeignet.

Bei mehreren Geflügelkeulen stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein. Die Keulen müssen etwa gleich schwer sein.

Beispiel: 3 Hähnchenkeulen mit 300 g, 320 g und 400 g. Stellen Sie 400 g ein.

Möchten Sie zwei gleichschwere Hähnchen in einem Bräter zubereiten, stellen Sie, genau wie bei den Keulen, nach dem Gewicht des schwersten ein.

Bei Putenbrust geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu, damit sie saftig bleibt.

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Geflügel			
Hähnchen, frisch*	0,7-2,0	nein	Fleischgewicht
Poularde, frisch*	1,4-2,3	nein	Fleischgewicht
Ente, frisch*	1,6-2,7	nein	Fleischgewicht
Gans, frisch*	2,5-3,5	nein	Fleischgewicht

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Babypute, frisch*	2,5-3,5	nein	Fleischgewicht
Putenbrust, frisch*	0,5-2,5	viel	Fleischgewicht
Keulen, frisch* z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Puten-keulen	0,3-1,5	nein	Gewicht der schwersten Keule
Keulen, gefroren* z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Puten-keulen	0,3-1,5	nein	Gewicht der schwersten Keule

Fleisch

Geben Sie soviel Flüssigkeit in das Geschirr, wie angegeben ist.

Rindfleisch
Bei Schmorbraten geben Sie ausreichend Flüssigkeit hinzu. Sie können auch die Marinierflüssigkeit verwenden.

Bei Tafelspitz sollte soviel Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) zugegeben werden, dass das Fleisch fast bedeckt ist.

Roastbeef mit der Fettseite nach oben garen.

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Rindfleisch			
Schmorbraten, frisch z. B. Hochrippe, Bug, Schulter, Sauerbraten	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Schmorbraten, gefroren* z. B. Hochrippe, Bug, Schulter	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Roastbeef, frisch, medium z. B. Lende	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht
Roastbeef, frisch, englisch z. B. Lende	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht
Roastbeef, gefroren, durchgegart* z. B. Lende	0,5-2,0	nein	Fleischgewicht
Hackbraten*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
Tafelspitz, frisch	0,5-2,5	viel	Fleischgewicht

Kalbfleisch
Bei Osso buco reichlich Gemüse (Sellerie, Tomaten, Möhren) in das Geschirr geben und die Beinscheiben darauf verteilen. Flüssigkeit (Brühe) nach Bedarf zufügen.

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Kalbfleisch			
Braten, frisch, mager z. B. Oberschale, Nuss	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Braten, frisch, durchwachsen z. B. Nacken, Hals	0,5-3,0	etwas	Fleischgewicht
Braten, gefroren, mager* z. B. Oberschale, Nuss	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Braten, gefroren, durchwachsen* z. B. Nacken, Hals	0,5-2,0	etwas	Fleischgewicht
Haxe mit Knochen, frisch	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Osso buco z. B. Kalbsbeinscheiben mit Gemüse	0,5-3,5	ja	Fleischgewicht

Schweinefleisch
Legen Sie Fleisch mit Knochen so in den Bräter, dass die Knochenseite unten ist.

Braten mit Kruste legen Sie mit der Kruste nach oben ins Geschirr. Schneiden Sie die Schwarte vor dem Garen gitterförmig ein, ohne das Fleisch zu verletzten.

Schinkenbraten mit der Fettschicht nach oben ins Geschirr legen. Den Schinkenbraten im offenen Geschirr überkrusten.

Stellen Sie bei Braten das Fleischgewicht, bei Roll- und Hackbraten das Gesamtgewicht ein.

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Schweinefleisch			
Nackenbraten, frisch, ohne Knochen	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Nackenbraten, frisch, mit Knochen	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Nackenbraten, gefroren, ohne Knochen*	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Nackenbraten, gefroren, mit Knochen*	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Kotelettbraten, frisch, mit Knochen	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Lendenbraten, frisch	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Rollbraten, frisch	0,5-3,0	ja	Gesamtgewicht
Braten mit Kruste, frisch z. B. Bauch	0,5-3,0	nein	Fleischgewicht
Braten mit Kruste, frisch z. B. Schulter	0,5-3,0	nein	Fleischgewicht
Hackbraten*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
Kasseler mit Knochen, frisch	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Schinkenbraten, frisch, gepökelt, garen	1,0-4,0	etwas	Fleischgewicht
Schinkenbraten, frisch, gepökelt, überkrusten*	1,0-4,0	nein	Fleischgewicht

Lamm- und Hammelfleisch
Stellen Sie bei Braten und Keulen das Fleischgewicht, bei Hackbraten das Gesamtgewicht ein.

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Lammfleisch			
Keule, frisch, ohne Knochen, durchgegart	0,5-2,5	etwas	Fleischgewicht
Keule, frisch, ohne Knochen, medium	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht
Keule, frisch, mit Knochen, durchgegart	0,5-2,5	etwas	Fleischgewicht
Keule, gefroren, ohne Knochen, durchgegart*	0,5-2,0	etwas	Fleischgewicht
Keule, gefroren, ohne Knochen, medium*	0,5-2,0	nein	Fleischgewicht
Keule, gefroren, mit Knochen, durchgegart*	0,5-2,0	etwas	Fleischgewicht
Hackbraten*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Hammelfleisch			
Hammelbraten, frisch z. B. Schulter	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Hammelbraten, gefroren* z. B. Schulter	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht

Wildfleisch
Wild können Sie mit Speck belegen, das Fleisch bleibt saftiger, bräunt aber nicht so stark. Für einen feineren Geschmack können Sie das Wildfleisch vor dem Garen über Nacht im Kühlschrank in Buttermilch, Wein oder Essig marinieren.

Wenn Sie mehrere Hasenkeulen garen, stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein.

Kaninchen können Sie auch vorportioniert garen. Stellen Sie das Gesamtgewicht ein.

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Wildfleisch			
Hirschbraten, frisch z. B. Schulter, Brust	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Hirschbraten, gefroren* z. B. Schulter, Brust	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Rehkeule, frisch, ohne Knochen	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Rehkeule, gefroren*, ohne Knochen	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Hasenkeule, frisch, mit Knochen	0,3-0,6	ja	Gewicht der schwersten Keule
Hasenkeule, gefroren*, mit Knochen	0,3-0,6	ja	Gewicht der schwersten Keule
Wildschweinbraten, frisch z. B. Schuler, Brust	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Wildschweinbraten, gefroren* z. B. Schuler, Brust	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Kaninchen, frisch	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht

Fisch

Den Fisch säubern, säuern und salzen wie gewohnt.

Für gedünsteten Fisch: ½ cm hoch Flüssigkeit, z. B.Wein oder Zitronensaft in das Geschirr geben.

Für gebackenen Fisch: Fisch in Mehl wenden und mit zerlassener Butter bestreichen.

Ganzer Fisch gelingt am besten, wenn er in Schwimmstellung im Geschirr steht. Das heißt, die Rückenflosse zeigt nach oben. Damit der Fisch einen festen Stand hat, stecken Sie eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines, ofenfestes Gefäß in den Bauchraum.

Bei mehreren Fischen stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Die Fische müssen aber etwa gleich groß oder gleich schwer sein. Beispiel: Zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg. Stellen Sie 1,1 kg ein.

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Fisch			
Forelle, frisch, dünsten*	0,3-1,5	ja	Gesamtgewicht
Forelle, frisch, backen*	0,3-1,5	nein	Gesamtgewicht
Zander, frisch, dünsten*	0,5-2,0	ja	Gesamtgewicht
Zander, frisch, backen*	0,5-2,0	nein	Gesamtgewicht
Kabeljau, frisch, dünsten*	0,5-2,0	ja	Gesamtgewicht
Kabeljau, frisch, backen*	0,5-2,0	nein	Gesamtgewicht
Karpfen, frisch, dünsten*	0,8-2,0	ja	Gesamtgewicht
Karpfen, frisch, backen*	0,8-2,0	nein	Gesamtgewicht

Hackbraten

Verwenden Sie frisches Hackfleisch.

Stellen Sie das Gesamtgewicht des Hackbratens ein.

Sie können die Masse mit Gemüsewürfeln oder Käse verfeinern.

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Hackbraten			
aus frischem Rindfleisch*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
aus frischem Schweinefleisch*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
aus frischem Lammfleisch*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
aus frischem, gemischtem Fleisch*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht

Eintopf

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Hähnchenteile unzerteilt verwenden.

Gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch geben. Beispiel: Bei 0,5 kg Fleisch geben Sie 0,5 kg bis 1 kg frisches Gemüse dazu.

Soll das Fleisch gebräunt sein, geben Sie es als letzte Zutat in den Bräter auf das Gemüse. Wenn Sie es weniger gebräunt wollen, mischen Sie das Fleisch unter das Gemüse.

Bei Eintopf mit Fleisch stellen Sie das Fleischgewicht ein. Wenn das Gemüse weicher sein soll, stellen Sie das Gesamtgewicht ein.

Geeignet für einen Gemüseeintopf sind feste Gemüsesorten, wie z. B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

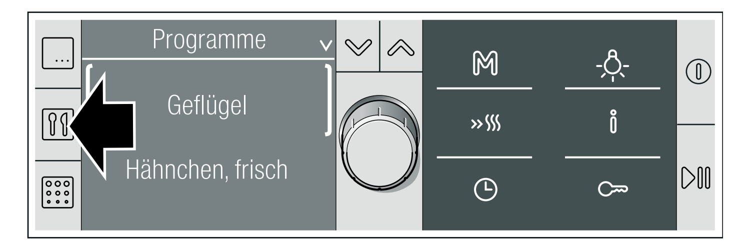
Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Eintopf			
mit Fleisch z. B. Pichelsteiner Eintopf	0,3-3,0	ja	Fleischgewicht

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
mit Gemüse z. B. Vegetarischer Eintopf	0,3-3,0	ja	Gesamtgewicht
Gulasch	0,3-3,0	ja	Fleischgewicht
Rouladen	0,3-3,0	ja	Fleischgewicht

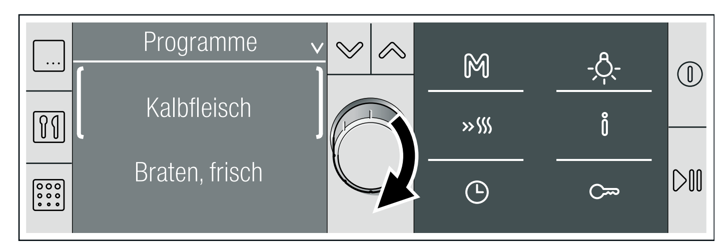
Programm wählen und einstellen

Beispiel im Bild: Programm für gefrorenen Kalbsbraten, mager, 1,3 kg.

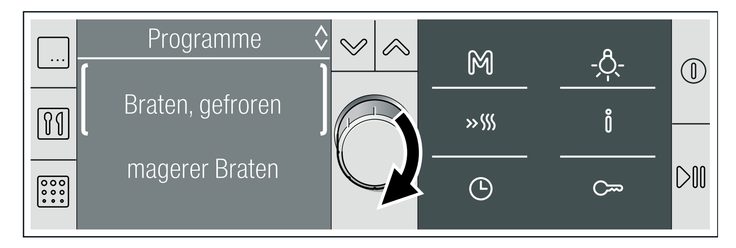
1. Taste 🍴 drücken.
   Die erste Programmgruppe und das erste Programm erscheinen.



2. Mit dem Drehwähler die Programmgruppe auswählen.



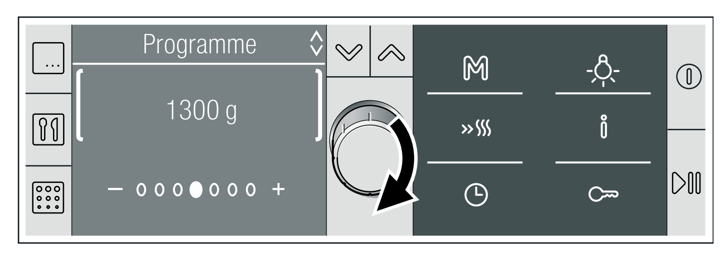
3. Mit Taste ∨ die Zeile wechseln.
4. Mit dem Drehwähler das Programm auswählen



Bei einem Teil der Programme können Sie noch weiter differenzieren, z. B. beim Kalbsbraten in magerer Braten oder durchwachsener Braten. Drücken Sie Taste ∨ und wählen Sie mit dem Drehwähler aus.

Für das gewählte Programm erscheint ein Vorschlagsgewicht.

5. Taste ∨ drücken.
6. Mit dem Drehwähler das Gewicht der Speise einstellen. Wenn Sie in die untere Zeile wechseln, können Sie das Garergebnis verändern (siehe Individuelles Anpassen).



7. Taste ▷II drücken.
   Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste ◷ löschen. In der Statuszeile steht 00:00:00 für die abgelaufene Dauer.

Programm abbrechen

Taste ▷II gedrückt halten, bis 3D-Heißluft, 160 °C erscheint. Sie können erneut einstellen.

Informationen abfragen

Taste i kurz drücken. Jede Information mit dem Drehwähler abfragen.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Individuelles Anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programmes nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es beim nächsten Mal auf Ihre Wünsche anpassen.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 6 beschrieben.
Dann Taste ∨ drücken und mit dem Drehwähler das leuchtende Feld verschieben.
- ○○○●○○○ +
Nach links = Garergebnis schwächer.
Nach rechts = Garergebnis stärker.

Die Dauer für das Programm ändert sich.

Tipps zur Programmautomatik

Das Gewicht von Braten oder Geflügel liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich.	Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Braten ist häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich. Bereiten Sie große Stücke mit Ober-/Unterhitze ▭ oder Umluftgrillen ▣ zu.
Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu dunkel.	Wählen Sie ein kleineres Geschirr oder verwenden Sie mehr Flüssigkeit.
Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie ein größeres Geschirr oder verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Der Braten ist von oben zu trocken.	Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.
Während des Bratens riecht es angebrannt, aber der Braten sieht gut aus.	Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.

Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten.	Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Achtung: Ein Verschieben der Endezeit auf später ist bei gefrorenem Fleisch nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen und wäre ungenießbar.
Das Fleisch ist zu wenig gar oder zu durch gebraten.	Verändern Sie die Einstellungen beim nächsten Mal. Hinweise dazu finden Sie im Kapitel *Programmautomatik, Individuelles Einstellen*.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.

  Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

  Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

Mit Ober-/Unterhitze ⊟ gelingt das Backen von Kuchen am besten.

Wenn Sie mit 3D-Heißluft ⊛ backen, verwenden Sie folgende Einschubhöhen für das Zubehör:

- Kuchen in Formen: Höhe 2
- Kuchen auf dem Blech: Höhe 3

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft ⊛.

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

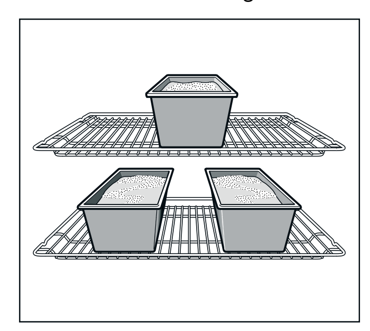
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

Wenn Sie mit 3 Kastenformen gleichzeitig backen, stellen Sie diese wie im Bild abgebildet auf die Roste.



Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

Hinweis: Durch die hohe Feuchtigkeit, kann sich beim Backen mit HydroBacken ⊡ an der Backofen-Innenscheibe Kondensat bilden. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, es entweicht heißer Dampf.

Heizarten:

- ⊛ = 3D-Heißluft
- ⊟ = Ober-/Unterhitze
- ⊡ = HydroBacken
- ⊜ = Intensivhitze

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2	⊛	160-180	50-60
	3 Kastenformen	3+1	⊛	140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2	⊟	150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	3	⊟	160-180	20-30

* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen auskühlen lassen.

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2	Ober-/Unterhitze	160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Obstbodenform	2	HydroBacken	160-180	20-30
Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen)	Springform	2	HydroBacken	160-180	40-50
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1	Intensivhitze	180-200	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1	Intensivhitze	170-190	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	2	Intensivhitze	220-240	30-40
Gugelhupf	Gugelhupfform	2	Ober-/Unterhitze	150-170	60-70
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	2	Intensivhitze	280-300	10-15
Pikante Kuchen*	Springform	2	Intensivhitze	180-200	40-50

* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen auskühlen lassen.

Heizarten:
- 3D-Heißluft symbol = 3D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze symbol = Ober-/Unterhitze
- HydroBacken symbol = HydroBacken
- Intensivhitze symbol = Intensivhitze

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Backblech	2	HydroBacken	170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	3D-Heißluft	150-170	35-45
Rührteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	3D-Heißluft	140-160	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Backblech	3	HydroBacken	170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	3D-Heißluft	150-170	35-45
Hefeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	3	Ober-/Unterhitze	160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1	3D-Heißluft	150-160	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Backblech	2	Intensivhitze	180-200	20-30
Mürbeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	3	Intensivhitze	170-190	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	2	Intensivhitze	210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Backblech	2	HydroBacken	170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2	HydroBacken	180-200	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3	Ober-/Unterhitze	160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Backblech	3	Ober-/Unterhitze	140-160	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	190-210	55-65
Pizza	Backblech	2	Intensivhitze	200-220	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	3D-Heißluft	180-200	40-50
Flammkuchen (vorheizen)	Universalpfanne	2	Intensivhitze	280-300	10-12
Börek	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	180-200	40-50

Heizarten:
- 3D-Heißluft symbol = 3D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze symbol = Ober-/Unterhitze
- HydroBacken symbol = HydroBacken

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	3	3D-Heißluft	140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1	3D-Heißluft	130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	3D-Heißluft	130-150	30-40

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck (vorheizen)	Backblech	3	[HydroBacken]	140-150	30-40
	Backblech	3	[3D-Heißluft]	140-150	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	[3D-Heißluft]	140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	[3D-Heißluft]	130-140	35-50
Makronen	Backblech	2	[Ober-/Unterhitze]	100-120	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	[3D-Heißluft]	100-120	35-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	[3D-Heißluft]	100-120	40-50
Baiser	Backblech	3	[3D-Heißluft]	80-100	100-150
Muffins	Rost mit Muffinblech	3	[Ober-/Unterhitze]	180-200	20-25
	2 Roste mit Muffinblechen	3+1	[3D-Heißluft]	160-180	25-30
Brandteiggebäck	Backblech	2	[HydroBacken]	210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3	[3D-Heißluft]	180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	[3D-Heißluft]	180-200	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	[3D-Heißluft]	170-190	35-45
Hefeteiggebäck	Backblech	3	[HydroBacken]	190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	[3D-Heißluft]	160-180	25-35

Brot und Brötchen
Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, wenn nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Heizarten:
- [3D-Heißluft] = 3D-Heißluft
- [HydroBacken] = HydroBacken

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	[HydroBacken]	300	5
				200	30-40
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	[HydroBacken]	300	8
				200	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	2	[HydroBacken]	300	10-15
Brötchen (nicht vorheizen)	Backblech	3	[HydroBacken]	200-220	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Backblech	3	[HydroBacken]	180-200	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1	[3D-Heißluft]	150-170	20-30

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.

Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brätern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:
Geschirr ohne Deckel = offen
Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Grillen

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum geben.

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

Wenden Sie Grillstücke nach ⅔ der Garzeit.

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht in Höhe 4 oder 5 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Heizarten:

- = Ober-/Unterhitze
- = Umluftgrillen
- = Grill, große Fläche

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		220-240	60
Steaks, 3 cm dick, medium		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Kalbshaxe	1,5 kg	offen	2	⊟	210-230	140
Schweinefleisch						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1	⊠	190-210	120
	1,5 kg		1	⊠	180-200	150
	2,0 kg		1	⊠	170-190	170
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1	⊠	190-210	130
	1,5 kg		1	⊠	180-200	160
	2,0 kg		1	⊠	170-190	190
Schweinefilet	500 g	Rost + Universalpfanne	3+1	⊠	230-240	30
Schweinebraten, mager	1,0 kg	offen	2	⊟	200-220	120
	1,5 kg		2	⊟	190-210	140
	2,0 kg		2	⊟	180-200	160
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2	⊟	210-230	70
Steaks, 2 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1	⊓	3	15
Schweinemedaillons, 3 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1	⊓	3	10
Lammfleisch						
Lammrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2	⊠	190-210	60
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1	⊠	160-180	120
Wildfleisch						
Rehrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2	⊟	200-220	50
Rehkeule ohne Knochen	1,5 kg	geschlossen	2	⊟	210-230	100
Wildschweinbraten	1,5 kg	geschlossen	2	⊟	180-200	140
Hirschbraten	1,5 kg	geschlossen	2	⊟	180-200	130
Kaninchen	2,0 kg	geschlossen	2	⊟	220-240	60
Hackfleisch						
Hackbraten	aus 500 g Fleisch	offen	1	⊠	180-200	80
Würstchen						
Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1	⊓	3	15

Geflügel

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach ⅔ der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach ⅔ der Zeit wenden.

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Heizarten:

- ⊟ = Ober-/Unterhitze
- ⊠ = Umluftgrillen
- ⊓ = Grill, große Fläche

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2	⊠	220-240	60-70
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2	⊠	210-230	80-90
Hähnchen, halbiert	je 500 g	Rost	2	⊠	220-240	40-50
Hähnchenteile	je 150 g	Rost	3	⊠	210-230	30-40
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	3	⊠	210-230	35-45

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Hähnchenbrust	je 200 g	Rost	3	Grill, große Fläche	3	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2	Umluftgrillen	190-210	100-110
Entenbrust	je 300 g	Rost	3	Umluftgrillen	240-260	30-40
Gans, ganz	3,5-4,0 kg	Rost	2	Umluftgrillen	170-190	120-140
Gänsekeulen	je 400 g	Rost	3	Umluftgrillen	220-240	40-50
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2	Umluftgrillen	180-200	80-100
Putenrollbraten	1,5 kg	offen	1	Umluftgrillen	200-220	110-130
Putenbrust	1,0 kg	geschlossen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	80-90
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2	Umluftgrillen	180-200	90-100

Fisch

Wenden Sie Fischstücke nach ⅔ der Zeit.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches macht ihn stabiler.

Beim Fischfilet geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Dünsten hinzu.

Heizarten:

- Ober-/Unterhitze-Symbol = Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen-Symbol = Umluftgrillen
- Grill-Symbol = Grill, große Fläche

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	2	Grill, große Fläche	2	20-25
	1,0 kg	Rost	2	Umluftgrillen	200-220	45-55
	1,5 kg	Rost	2	Umluftgrillen	190-210	60-70
	2,0 kg	geschlossen	2	Ober-/Unterhitze	190-210	70-80
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3	Grill, große Fläche	2	20-25
Fischfilet		geschlossen	2	Ober-/Unterhitze	210-230	25-30

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die “Löffelprobe“. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Sanftgaren

Sanftgaren, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart.

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Hinweise

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.
- Größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.
- Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus. Es ist deswegen aber nicht roh oder zu wenig gar.
- Wenn Sie Fleischsoße wollen, garen Sie Ihr Fleisch in einem geschlossenen Geschirr. Beachten Sie aber, dass sich die Garzeiten verkürzen.
- Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.

Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder einen Glasbräter ohne Deckel.

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 2 auf den Rost.

Einstellen

1. Heizart Sanftgaren ⊡ wählen und eine Temperatur zwischen 70 und 90 °C einstellen.
   Den Backofen vorheizen und dabei das Geschirr mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten und sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben.
3. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und sanftgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Sanftgartemperatur von 80 °C ideal.

Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Geflügel, Rind, Kalb, Schwein und Lamm geeignet. Die Sanftgarzeiten richten sich nach der Dicke und Kerntemperatur des Fleisches.

Gericht	Gewicht	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Anbratdauer in Minuten	Sanftgardauer in Stunden
Geflügel						
Putenbrust	1000 g	2	⊡	80	6-7	4-5
Entenbrust*	300-400 g	2	⊡	80	3-5	2-2½
Rindfleisch						
Rinderbraten (z. B. Hüfte), 6-7 cm dick	ca. 1,5 kg	2	⊡	80	6-7	4½-5½
Rinderfilet, ganz	ca. 1,5 kg	2	⊡	80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm dick	ca. 1,5 kg	2	⊡	80	6-7	4-5
Hüftsteaks, 3 cm dick		2	⊡	80	5-7	80-110 Min.
Kalbfleisch						
Kalbsbraten (z. B. Oberschale), 6-7 cm dick	ca. 1,5 kg	2	⊡	80	6-7	5-6
Kalbsfilet	ca. 800 g	2	⊡	80	6-7	3-3½
Schweinefleisch						
Schweinebraten, mager (z. B. Lende), 5-6 cm dick	ca. 1,5 kg	2	⊡	80	6-7	5-6
Schweinefilet, ganz	ca. 500 g	2	⊡	80	6-7	2½-3
Lammfleisch						
Lammrückenfielt, ganz	ca. 200 g	2	⊡	80	5-6	1½-2

* Für eine knusprige Haut braten Sie die Entenbrust nach dem Sanftgaren kurz in der Pfanne.

Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.	Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.
Sie wollen sanftgegartes Fleisch warmhalten.	Schalten Sie nach dem Sanftgaren die Temperatur auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden..

Aufläufe, Gratin, Toast

Stellen Sie Geschirr immer auf den Rost.

Wenn Sie ohne Geschirr direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Heizarten:

- [3D-Heißluft] = 3D-Heißluft
- [Ober-/Unterhitze] = Ober-/Unterhitze
- [Umluftgrillen] = Umluftgrillen

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2	[Ober-/Unterhitze]	180-200	50-60
Soufflé	Auflaufform	2	[Ober-/Unterhitze]	180-200	35-45
	Portionsförmchen	2	[Ober-/Unterhitze]	200-220	25-30
Nudelauflauf	Auflaufform	2	[Ober-/Unterhitze]	200-220	40-50
Lasagne	Auflaufform	2	[Ober-/Unterhitze]	180-200	40-50
Gratin					
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2	[Umluftgrillen]	160-180	60-80
	2 Auflaufformen	3+1	[3D-Heißluft]	150-170	60-80
Toast					
4 Stück, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1	[Umluftgrillen]	160-170	10-15
12 Stück, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1	[Umluftgrillen]	160-170	15-20

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Heizarten:

- [3D-Heißluft] = 3D-Heißluft
- [HydroBacken] = HydroBacken
- [Pizzastufe] = Pizzastufe

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2	[Pizzastufe]	200-220	15-20
	Universalpfanne + Rost	3+1	[3D-Heißluft]	180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2	[Pizzastufe]	170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1	[3D-Heißluft]	170-190	25-35
Pizza-Baguette	Universalpfanne	3	[Pizzastufe]	170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3	[Pizzastufe]	190-210	10-20
Pizza, gekühlt					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1	[Pizzastufe]	180-200	10-15
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	3	[Pizzastufe]	190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	[3D-Heißluft]	180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3	[Pizzastufe]	190-210	20-25
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3	[Pizzastufe]	200-220	15-25
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3	[Pizzastufe]	180-200	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3	[Pizzastufe]	200-220	10-20

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen, Aufbackbaguette	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2	/	220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Hähnchen-Nuggets	Universalpfanne	3	/	200-220	15-25
Strudel, tiefgekühlt					
Strudel	Universalpfanne	3	/	190-210	30-35

Besondere Gerichte

Bei niedrigen Temperaturen gelingt Ihnen mit 3D-Heißluft cremiger Joghurt ebenso gut, wie lockerer Hefeteig.

Entfernen Sie zuerst Zubehör, Einhängegitter oder Teleskopauszüge aus dem Garraum.

Joghurt zubereiten

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen und auf 40 °C abkühlen.
2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Den Garraum wie angegeben vorheizen.
5. Die Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie angegeben zubereiten.

Hefeteig gehen lassen

1. Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten, in ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken.
2. Den Garraum wie angegeben vorheizen.
3. Den Backofen ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den Garraum stellen.

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off Gläser	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen	5 Min.
				50 °C	8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen	5-10 Min.
				Gerät ausschalten und Hefeteig in den Garraum geben	20-30 Min.

Auftauen

Die Heizart Auftauen ist bestens für Gefriergut geeignet.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Legen Sie Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen Teller.

Hinweis: Bis 60 °C leuchtet die Backofenlampe nicht. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
Empfindliches Gefriergut z. B. Sahnetorten, Buttercreme-Torten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	1		30 °C
Sonstige Tiefkühlprodukte Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	1		50 °C

Dörren

Mit 3D-Heißluft können Sie hervorragend dörren.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals.

Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Obst und Kräuter	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur	Dauer
600 g Apfelringe	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 5 Std.
800 g Birnenspalten	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 8 Std.
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 8-10 Std.
200 g Küchenkräuter, geputzt	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 1½ Std.

Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

Vorbereiten

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
2. Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.
4. Die Gläser mit Klammern verschließen.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

Einstellen

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Unterhitze ⊔ einstellen.
5. Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.
6. Betrieb starten.

Einkochen

Obst
Nach ca. 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum. Bei längerem Abkühlen im Garraum könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

Gemüse
Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis 70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

Achtung!

Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

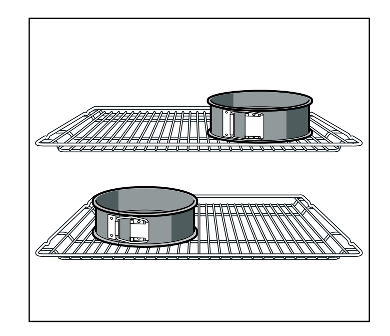
Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Backen

Backen auf 2 Ebenen:
Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.
Backen auf 3 Ebenen:
Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:
Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.
Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:
Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen, siehe Bild.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:
Mit Ober-/Unterhitze auf 1 Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springform darauf.

Heizarten:

- = 3D-Heißluft
- / = Heißluft eco
- = Ober-/Unterhitze
- = HydroBacken
- = Intensivhitze

Gericht	Zubehör und Formen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck (vorheizen*)	Backblech	3	HydroBacken	140-150	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	3D-Heißluft	140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	3D-Heißluft	130-140	35-50
Spritzgebäck	Backblech	3	Heißluft eco	140-150	30-45
Small cakes (vorheizen*)	Backblech	3	HydroBacken	150-170	20-30
	Backblech	3	3D-Heißluft	150-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	3D-Heißluft	140-160	25-40
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	3D-Heißluft	130-150	25-40
Wasserbiskuit (vorheizen*)	Springform auf Rost	2	HydroBacken	160-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf Rost	2	Heißluft eco	160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	2	Intensivhitze	170-190	80-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm	3+1	3D-Heißluft	170-190	70-90

* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Heizart:

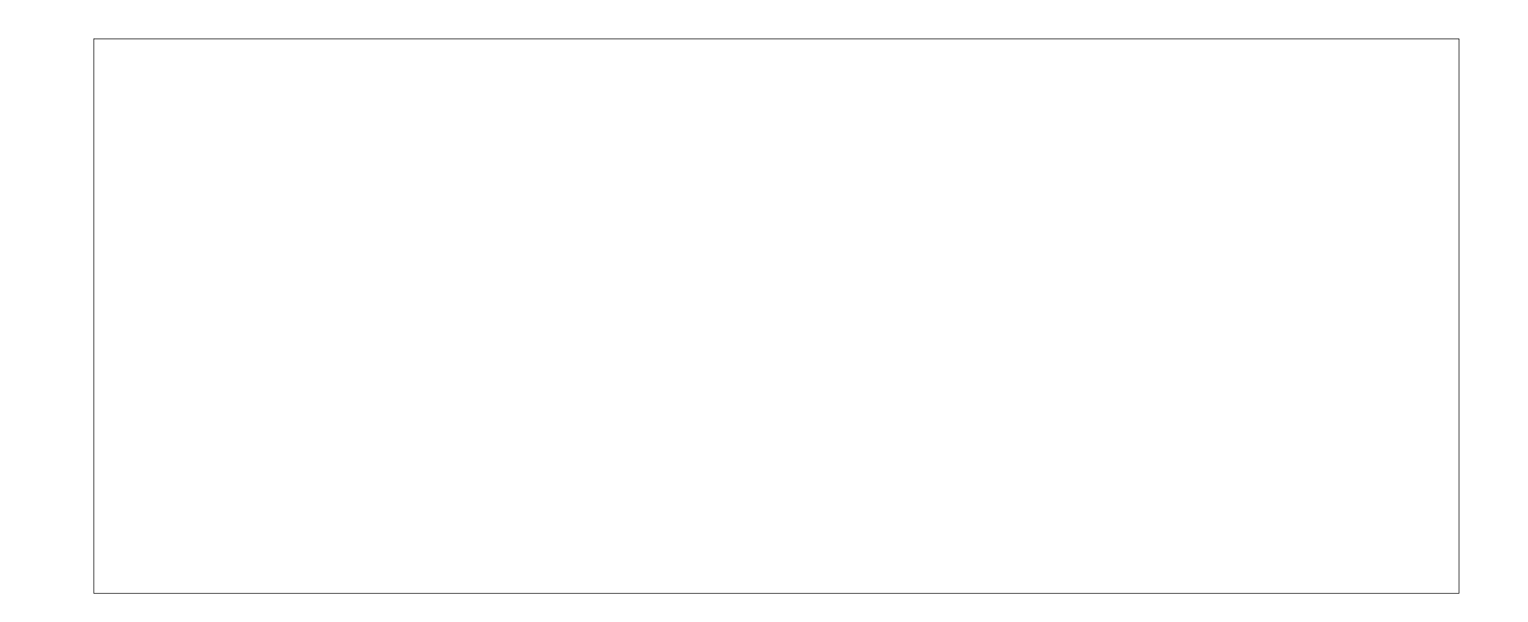
- = Grill, große Fläche

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5	Grill, große Fläche	3	½-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1	Grill, große Fläche	3	25-30

* Nach ⅔ der Zeit wenden







Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000644507

910525